Sud & Bio
LANGUEDOC-ROUSSILLON
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE

Fiche d'information interprofessionnelle

"mon PROJET BIO"

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Novembre 2012

Restauration privée

1. QU'EST-CE QUE LA BIO ?

L'agriculture biologique est un modèle d'agriculture durable, respectueuse des hommes et de l'environnement, permettant une alimentation saine et de qualité. L'agriculture biologique est une agriculture équilibrée, plus autonome et non polluante.

Les grands principes de l'agriculture biologique

L'Agriculture Biologique repose sur les principes suivants :

- Interdiction d'utiliser les produits chimiques de synthèse (méthodes de protection basées sur la prévention).
- Interdiction d'utiliser des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)
- Maintien et développement de la fertilité naturelle et de l'activité biologique du sol.
- Respect des besoins et du bien-être des animaux au sein des élevages.
- Respect des équilibres naturels et gestion de la biodiversité en faveur d'un agro-écosystème diversifié.

Elle est fondée sur des méthodes de culture visant au maintien de la fertilité des sols, de la biodiversité (rotation des cultures, utilisation de variétés locales) et au recyclage des matières organiques naturelles.

Pour l'élevage, elle fait appel aux médecines douces et au respect du bien être animal. Les animaux sont élevés en plein air et nourris avec des aliments bio.

Un signe officiel de qualité exigeant et rigoureusement contrôlé

- L'engagement des agriculteurs en bio est volontaire et s'accompagne du respect d'un cahier des charges rigoureux et de contrôles réguliers.
- Tout au long de la filière, du producteur au distributeur, en passant par les transformateurs, stockeurs et importateurs, les pratiques des opérateurs biologiques sont régulièrement contrôlés par des organismes certificateurs indépendants agréés par l'Etat, offrant ainsi au consommateur des produits de qualité certifiée.

2. INTRODUIRE DES PRODUITS BIO DANS MON RESTAURANT

Le point sur la réglementation

Conformément à l'article L .120-1 et L.121-1 du code de la consommation, il ne doit pas y avoir tromperie sur la marchandise. L'utilisation de toute référence à l'agriculture biologique (par les termes bio, biologique) est strictement encadrée par le règlement CE 834/2007 et réservée aux produits issu de ce mode de production.

Le restaurateur utilisant la mention « agriculture biologique » doit être en mesure de fournir les justificatifs que les produits qu'il utilise sont bien issus de l'agriculture biologique grâce aux factures, certificats en cours de validité etc. Il doit également tenir un registre des denrées utilisées (quantité, fournisseurs etc.).

Ainsi, le restaurateur peut faire référence à l'agriculture biologique en utilisant **le logo AB de communication**. Cette utilisation est soumise à autorisation et respect des règles.
(plus d'info sur **www.agencebio.org /espace restauration**)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Fiche d'information interprofessionnelle

"mon PROJET BIO"

Restauration privée

© Sud et Bio

Restaurant Bio « la Table de cana – l'escale bio » - Nîmes

Trois niveaux d'engagement possible, pour introduire des produits bio dans votre restaurant

Un nouveau cahier des charges a été adopté le 28 novembre 2011 et **entre en vigueur le 1er octobre 2012**. Il prévoit 3 niveaux d'engagement :

Cas 1 : Un ou plusieurs ingrédients ou produits biologiques (ex : pain bio, légumes etc.)

Cas 2 : Plats ou menus biologiques

Cas 3 : Restaurants intégralement biologiques

	Notification, certification	Mixité bio / non bio pour un même ingrédient	Communication Bio
Cas 1 : un ou plusieurs produits Bio	Notification	Interdite	Sur tous supports, uniquement en lien avec l'ingrédient Bio
Cas 2 : Plats ou menus Bio	Notification + certification	Interdite sauf cas particulier	Sur tous supports, uniquement en lien avec le plat/menu Bio
Cas 3 : restaurant Bio	Notification + certification	Inexistante	Sur tous supports

Pour les cas 2 et 3, un plat ou menu bio se définit comme contenant au minimum 95% de son poids en produits biologiques. (Les ingrédients issus de la pêche et de la chasse ne sont pas comptabilisés dans le calcul.)

Dans le cas 3, des tolérances existent si les ingrédients ne sont pas disponibles en bio, sur justificatif et dans la limite de 5% du poids. De même les boissons spiritueuses et sodas non disponibles en bio sont autorisées mais le caractère non bio doit apparaître sur la carte.

La notification

La notification est une déclaration obligatoire qui se fait auprès de l'Agence Bio. La notification sert à se faire référencer officiellement en tant qu'opérateur bio. Cela permet aussi de figurer sur l'annuaire professionnel des opérateurs en agriculture biologique de l'Agence Bio. La notification est gratuite.

- Demander formulaires types « transformateurs et/ou importateurs et/ou distributeurs en agriculture biologique » auprès de :

Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique
9 rue Lavoisier - 93100 MONTREUIL SOUS BOIS • Tél. 01 48 70 48 42 • Fax. 01 48 70 48 45
La notification peut se faire directement sur Internet : notification@agencebio.org
Tout changement dans l'activité nécessitera une mise à jour auprès de l'Agence Bio.

La certification

Les cas 2 et 3 nécessitent la certification. Pour assurer le respect des principes de l'AB, les produits biologiques suivent une démarche de certification auprès d'un organisme de contrôle accrédité. Cette certification implique des contrôles des produits et des process et vise à protéger le consommateur. La certification est payante et est à la charge du restaurateur contrôlé.

Mixité Bio / Non Bio

Pour limiter le risque de confusion du personnel et consommateur, la mixité bio non bio pour un même ingrédient est interdite dans les cas 1 et 2.

Dans le cas 2, si l'opérateur réalise une séparation dans le temps et l'espace, l'organisme de contrôle peut autoriser cette mixité.

■ **Liste des organismes certificateurs accrédités en France :**

AGROCERT
4, rue Albert Gary
47200 Marmande
Tél. : 05 53 20 93 04
Fax : 05 53 20 92 41
www.agrocert.fr

CERTIPAQ
44 rue de la Quintinie
75015 Paris
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
www.certipaq.com

CERTISUD
70 avenue Louis Sallenave
64000 Pau
Tél. : 05 59 02 35 52
Fax : 05 59 84 23 06
certisud@wanadoo.fr

ECOCERT
BP 47 - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. : 05 62 07 34 24
Fax : 05 62 07 11 67
www.ecocert.fr

BUREAU VERITAS
Immeuble le Guillaumet
60 av du Général de Gaulle
94046 La Défense cedex
Tél. : 01 41 97 00 74
Fax : 01 41 97 08 32
www.qualite-france.com

SGS ICS
191 avenue Aristide Briand
94237 Cachan Cedex
Tél. : 01 41 24 89 51
Fax : 01 41 24 89 96
www.fr.sgs.com

CERTIS
3,rue des Orchidées
Immeuble le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 LE RHEU
Tél. : 02 99 60 82 82
Fax : 02 99 60 83 83
certis@certis.com.fr
www.certis.com.fr

BUREAU ALPES CONTROLES
PAE Les Galisins
3, impasse des Prairies
74940 ANNECY-LE-VIEUX
Tél. : 04 50 64 06 75
Fax : 04 50 64 06 02
certification@alpes-controles.fr
www.alpes-controles.fr

QUALISUD
15, avenue de l'Océan
40500 SAINT SEVER
Tél. : 05 58 06 15 21
Fax : 05 58 75 13 36
contact@qualisud.fr
www.qualisud.fr

3. POUR RÉUSSIR MON PROJET DE RESTAURATION BIO EN LANGUEDOC - ROUSSILLON

Les conseils pour réussir

© Patrick Marcotte
Restaurant bio « les 2 Anges » - Perpignan

- Privilégier les **produits frais et de saison**. Les produits frais, non transformés, sont moins chers. Consommés à la bonne saison, ils seront en quantités importantes sur le marché et à prix raisonnable. C'est aussi le meilleur moyen d'avoir des **produits locaux**.
- Tenir compte de la qualité des produits pour fixer les quantités. Les produits bio ont une qualité souvent supérieure aux produits conventionnels. L'expérience montre par exemple que la viande réduit moins à la cuisson, ce qui permet de réduire la dose par convive et donc de réduire le surcoût par portion.
- Introduire des volumes suffisants. La logistique est une partie du surcoût de la bio. Plus les quantités de produits biologiques seront importantes, plus les économies d'échelles seront réalisées.
- Eventuellement limiter la bio à certains produits. Certains produits sont plus faciles à introduire que d'autres. Le pain, les légumes de saison, le vin en font partie.
- Les aliments biologiques sont souvent plus chers que leurs équivalents conventionnels (rendements moindres, besoins en main d'œuvre supérieur, coûts de la certification, peu d'économie d'échelles car petits volumes …), ce qui peut impliquer un surcoût de l'achat matière. Ce différentiel de prix se justifie par une différence de qualité et de mode de production, il peut donc s'expliquer au consommateur de manière pédagogique. Ce coût peut être répercuté sur le coût final du repas.
- **Communiquer !** Les consommateurs sont très demandeurs et sensibles aux efforts fournis par les restaurateurs pour introduire certains produits bio dans leur carte.
- **Pour vous aider** dans votre projet, contactez Sud & Bio au **04 67 06 23 48** ou par mail : **contact@sud-et-bio.com**

Plus d'info, sur le site de l'Agence Bio, Guide pour l'introduction des produits bio en restauration : http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/guideintro_restaurationbio2012.pdf.

Où s'approvisionner ?

Le restaurateur souhaitant introduire des produits bio dispose de plusieurs circuits possibles.

- Il peut s'approvisionner directement auprès d'un ou plusieurs producteurs biologiques. Dans ce cas s'engager dans la durée et sur des quantités peut permettre de créer des relations de partenariat avec le producteur et sécuriser ses approvisionnements. Le groupage entre plusieurs restaurateurs peut aussi être une solution. L'approvisionnement en direct permet une traçabilité optimale et favorise l'économie « très » locale, ce qui est idéal en terme de communication. Pour mettre en place ces schémas d'approvisionnement, vous pouvez vous rapprocher des structures locales de développement de l'agriculture biologique : Civams bio, relais départementaux du réseau Sud et Bio, contacts disponibles sur notre site **www.sud-et-bio.com**, espace « consommer bio en LR ».
- Le restaurateur peut faire le choix d'un intermédiaire pour se fournir en produit bio. Il peut être spécialisé en bio ou un distributeur ayant développé une gamme bio. (voir le catalogue des fournisseurs bio pour la restauration collective, disponible sur notre site **www.sud-et-bio.com**, espace restauration collective).

Pour toute information complémentaire sur votre projet, des fournisseurs potentiels, les filières, le marché, ou l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon, vous pouvez contacter votre association interprofessionnelle :

Sud & Bio
Tél. 04 67 06 23 48 / Fax 04 67 06 23 49
Courriel : contact@sud-et-bio.com

Fiche technique réalisée par : Grégoire BOUCHEZ, CIVAMBIO du Gard

Sud & Bio
Maison des agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 50023 - 34 875 LATTES cedex
contact@sud-et-bio.com - Tél. 04 67 06 23 48 - Fax 04 67 06 23 49

www.sud-et-bio.com

emmaluc 04 68 38 55 63 agence@emmaluc.fr